

Harmoni di Jalan Budaya



Dimuat di Jalandamai.net, 28 Januari 2020

<https://jalandamai.net/harmoni-di-jalan-budaya.html>

Heri Priyatmoko

Dosen Sejarah, Universitas Sanata Dharma

Founder Solo Societeit

Gema perayaan Imlek belum melenyap. Kegembiraan juga masih terpancar dalam paras sahabat Tionghoa. Lihatlah, kawasan Pecinan di beberapa kota di Indonesia masih dijumpai lampion *pating grandul*. Terlihat pula pengunjung tanpa sungkan berfoto di lokasi. Kita *manghayubagya* (mendukung) acara yang dihelat setahun sekali ini merupakan secuil bukti menghargai komunitas Tionghoa berakspresi.

Pada dasarnya, pendukung ritual Imlek adalah mayoritas masyarakat China peranakan. Mereka *lair ceprot* di Nusantara dan umumnya tidak mumpuni berbahasa Cina sebagaimana orang *singkeh* atau Cina migran baru. Ada kalanya Imlek difungsikan sebagai penjaga memori sejarah Tionghoa di Indonesia.

Dalam pustaka *Etnis Tionghoa di Indonesia* dijelaskan bahwa suatu ketika bila didapati orang China perantauan bersemuka, pertanyaan pertama yang disorongkan yakni, “Anda *she* apa? “Kalau ternyata *she* (klan) mereka sama, segera saja mulutnya menyunggingkan senyuman seraya berseloroh, “Ah! Kita masih bersaudara dong!” Padahal, orang yang sama *she*-nya tersebut tidak selalu berasal dari satu kakek moyang. Hanya saja, di perantauan persamaan klan dapat dijadikan alasan untuk membentuk organisasi.

Tiada orang yang paham berapa tepatnya jumlah Klan yang dikenal orang Tionghoa. Diduga, ada sekitar 600-an. Bukti pendukungnya, yakni buku telepon Singapura yang didapati 500-an. Ada *she* yang umum ditemukan maupun yang langka. Umpamanya di telatah Nusantara, banyak dipergoki orang ber-*she* Tan (Chen, dalam bahasa Mandarin, Chan dalam dialek Kanton, Ting dalam dialek Hokciu). Selain Tan, tercatat pula banyak Lim (Lin dalam bahasa Mandarin, Lam/Lum dalam dialek Kanton, Ling dalam dialek Hokciu). Sebetulnya, di jagad cilik ini paling banyak dijumpai orang ber-*she* Thio, yang disebut juga Chang dalam dialek Hokian, atau Teo dalam dialek Tiociu. Orang Kanton melafalkannya sebagai Cheung atau Cheong, sementara orang Hakka menyebutnya Chong. Dalam bahasa Mandarin ejaan Pinyin, Thio di tulis Zhang. *She* lumrah terdiri atas satu suku kata, tapi ada pula yang terdiri

atas 2 suku kata meski terbilang langka. Misalnya, Auyong (Ouyang dalam bahasa Mandarin) dan Situ.

Kehadiran mereka di Indonesia dan berinteraksi sosial dalam kehidupan sehari-hari, akhirnya menciptakan “pelangi” budaya. Pusparagam kultur di Nusantara lahir dari dialog lintas etnis merupakan fakta yang sukar disangkal. Kontribusi alias sumbangan Tionghoa mungkin bukan yang terbesar apabila dikomparasikan dengan pengaruh Arab (era Islam) maupun India (Hindu-Buddha). Namun, kita bisa menyuntuki buah karya sejarawan Prancis, Denys Lombard yang mengakui silang budaya Indonesia turut diramaikan komunitas Tionghoa selama berabad-abad.

Ambillah contoh sederhana, kosakata Cina terserap dan resmi “berbaur” dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia. Saya comotkan lema *angpau* (hlm. 39) yang memuat arti: [1] amplop kecil untuk tempat uang sumbangan yang diberikan kepada orang yang punya hajet di adat Cina; [2] hadiah atau pemberian uang pada hari tahun baru Cina. Terminologi *capgome* (hlm.151) mengandung arti: hari raya tahun baru Cina (tanggal 15 bulan satu) yang biasanya dirayakan dengan bermacam pawai termasuk barongsai.

Tidak mandeg perkara bahasa. Tengoklah ruang dapur yang mengepul menghasilkan camilan, bukan melulu makanan besar. Kontribusi kudapan ala Tionghoa, yang resepnya banyak datang dari Fujian atau Guangdong memang tidak sedikit. Yang paling berkibar hunkue (fenguo) atau kue berbahan dasar tepung kacang hijau, muaci (maci) atau kue dengan wijen, dan kuaci (guazi) alias biji semangka yang dikeringkan. Bukan hanya hobi *keplek ilat* (memanjakan lidah), faktor lain pemicu keberhasilan ekspansi makanan Tionghoa adalah persiapan yang dikerjakan kokinya. Dulu hingga kini, juru masak Tionghoa emoh menyimpan aneka bahan makanan dalam *freezer* (ruangan pembekuan). Bahan masakan kudu segar, bila perlu bertandang langsung ke pasar. Kenyataan tersebut mengingatkan kita pada sosok Onghokham yang jago masak. Sejarawan Tionghoa berkepala pelontos ini gemar blusukan pasar membeli bandeng segar untuk disajikan dalam pesta makan di rumahnya.

Tentu lidah kita pernah bersentuhan dengan capcai. Selain bakmi dan bihun, dialah merupakan makanan Cina paling populer di dunia. Sesuai namanya, idelnya terdiri atas sepuluh jenis sayuran (dalam dialek Hokkian, Cap artinya sepuluh, Cai artinya sayuran). Riwayat penamaan ini diterka mengacu pada banyaknya jenis sayuran yang dijumpai dalam hidangan itu, walau tak melulu berjumlah sepuluh. Laiknya orang Betawi menyebut gugusan pulau Teluk Jakarta sebagai Pulau Seribu, padahal jumlah sebenarnya hanya seratusan.

Koki Tionghoa tidak sebatas belajar soal rasa dan cara menyajikan, namun juga memperhatikan unsur dalam makanan. Labu, ikan, dan sarang burung masuk kategori masakan bersifat menyegarkan. Sedangkan daging merah, daging ular, cabai, serta jahe dimaknai berenergi panas. Kawruh perihal sifat makanan dinilai penting. Pasalnya, makanan bersifat eksotis dan berkhasiat pula mengobati penyakit. Juru masak mewanti-wanti, terlalu banyak *yin* juga membuahkan sakit perut. Demikian juga kebanyakan *yang*, berpotensi mendongkrak tekanan darah.

Roncean kisah di atas jelas bukan pengantar tidur dan sekadar bernostalgia saat Imlek tiba. Melainkan, upaya meluaskan pengetahuan perihal sumbangan Tionghoa di Indonesia yang masih lestari hingga kini. Sejumlah elemen budaya (bahasa dan kuliner) tidak jatuh dari langit. Namun hasil dari hubungan sosial yang dianyam selama berabad-abad. Kita tidak bisa menutup mata terhadap kontribusi Tionghoa dalam memperkaya kebudayaan Nusantara. Inilah potret harmoni di jalan budaya.